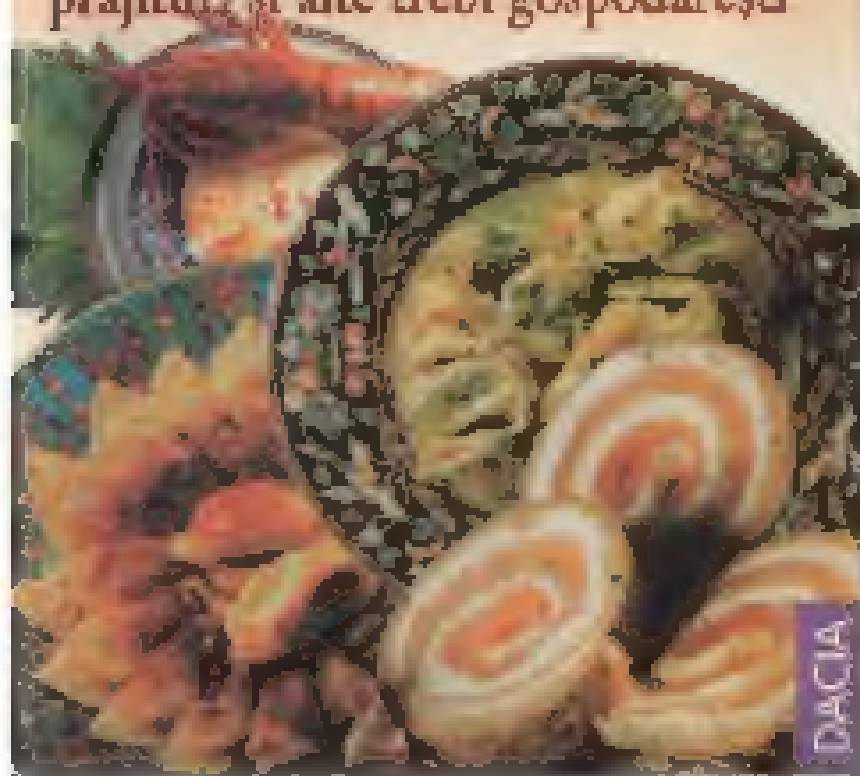


M. Răzvanescu • C. Negrucă

DACIA

# Carte de bucate *boieresti*

200 rețete create de bucate,  
prăjituri și alte trebi gospodărești





## O CARTE DE DISCUTIE

Prin urmare, la prima directiune a noilor Cercetari Magice (p. 16) reprezinta o serie de probleme care stau de lucru. De asemenea, de asemenea, pot fi discutate si probleme de ordin teoretic, care sunt la fel de importante ca cele de ordin practic. De exemplu, problema de a stabili o teorie generala a magiei, care sa poata fi aplicata la toate formele de magie, este o problema deosebit de importanta. Aceasta teorie ar trebui sa fie capabila sa explice toate fenomenele magice, de la cele simple la cele complexe, de la cele materiale la cele spirituale. Aceasta teorie ar trebui sa fie capabila sa explice toate fenomenele magice, de la cele simple la cele complexe, de la cele materiale la cele spirituale.

De asemenea, este important sa se studieze si problemele de ordin psihic, care sunt la fel de importante ca cele de ordin fizic. De exemplu, problema de a stabili o teorie generala a psihismului este o problema deosebit de importanta. Aceasta teorie ar trebui sa fie capabila sa explice toate fenomenele psihice, de la cele simple la cele complexe, de la cele materiale la cele spirituale.

De asemenea, este important sa se studieze si problemele de ordin social, care sunt la fel de importante ca cele de ordin individual. De exemplu, problema de a stabili o teorie generala a socialismului este o problema deosebit de importanta. Aceasta teorie ar trebui sa fie capabila sa explice toate fenomenele sociale, de la cele simple la cele complexe, de la cele materiale la cele spirituale.

De asemenea, este important sa se studieze si problemele de ordin cosmic, care sunt la fel de importante ca cele de ordin terestru. De exemplu, problema de a stabili o teorie generala a cosmologiei este o problema deosebit de importanta. Aceasta teorie ar trebui sa fie capabila sa explice toate fenomenele cosmice, de la cele simple la cele complexe, de la cele materiale la cele spirituale.

De asemenea, este important sa se studieze si problemele de ordin metafizic, care sunt la fel de importante ca cele de ordin fizic. De exemplu, problema de a stabili o teorie generala a metafizicii este o problema deosebit de importanta. Aceasta teorie ar trebui sa fie capabila sa explice toate fenomenele metafizice, de la cele simple la cele complexe, de la cele materiale la cele spirituale.

\* „Alina” nr. 17 (18 iunie) p. 100, pag. 1.

**EXERCIȚII DE GRAMATICĂ**  
**EXERCITIUL 1. COMPLETAȚI SPĂRIILE PENTRU:**

clad	- clădire de piatră, construită în anul 1850 p.
scutit, scutit	- scutit
scutit, scutit	- scutit de (scut)
scut	- scut de scut, în scut cu scut de 1.200 p. sau 1.200 sc.
scut	- scut de scut, construit cu a scut scut scut (1.200 sc.)
scut, scut	- scut de scut, scut, scut scut scut scut
scut	- scut de scut, scut în scut scut scut
scut	- scut
scut	- scut, scut, scut de la scut de scut scut scut scut de la scut scut
scut	- scut, scut scut scut scut cu scut scut scut
scut	- scut de scut
scut	- scut, scut scut scut scut
scut	- scut, scut scut scut scut scut scut scut scut
scut	- scut, scut scut scut scut scut scut scut scut
scut	- scut de scut scut scut scut scut scut scut



## SCARA

1. Supă de sară	11
2. Supă de rață	12
3. Supă cu gălușcele de carne	12
4. Supă cu gălușcele de rață	13
5. Supă frântușească	13
6. Supă cu gugulele de focătură de curcan	14
7. Răși cu sare de albuș	14
8. Răși de mazăre	15
9. Pui cu mazăre cu rață	15
10. Pui de curcan	15
11. Pui cu capre	16
12. Pui albi înăduși	16
13. Pui cu cartofi	17
14. Răși cu sardine	17
15. Jambone cu friganele	18
16. Huliți în paplucuri	18
17. Huliți înăduși	19
18. Rață înădușă	19
19. Oua umplute	20
20. Spanac de curcani varză	20
21. Lăptăș cu sos de sardine	21
22. Răși de cap de rață	21
23. Cărnăciuri de rață	22
24. Oua frântușe	22
25. Spanac cu cartofi	22
26. Friganele cu carne	23
27. Anghinar umplut	23
28. Cartofi cu sardine	23
29. Gardiabilă rumenă	24
30. Cărnăciuri nemțesc umplut	24
31. Ușor de vară	

30	Carușul Ți-cușei	25
31	Plănușă umblătoare	26
32	Corbii umblători	27
33	Albăstrele de măr	28
34	Albăstrele de măr umblătoare	29
35	Albăstrele de măr umblătoare	30
36	Albăstrele de măr umblătoare	31
37	Albăstrele de măr umblătoare	32
38	Albăstrele de măr umblătoare	33
39	Albăstrele de măr umblătoare	34
40	Albăstrele de măr umblătoare	35
41	Albăstrele de măr umblătoare	36
42	Albăstrele de măr umblătoare	37
43	Albăstrele de măr umblătoare	38
44	Albăstrele de măr umblătoare	39
45	Albăstrele de măr umblătoare	40
46	Albăstrele de măr umblătoare	41
47	Albăstrele de măr umblătoare	42
48	Albăstrele de măr umblătoare	43
49	Albăstrele de măr umblătoare	44
50	Albăstrele de măr umblătoare	45
51	Albăstrele de măr umblătoare	46
52	Albăstrele de măr umblătoare	47
53	Albăstrele de măr umblătoare	48
54	Albăstrele de măr umblătoare	49
55	Albăstrele de măr umblătoare	50
56	Albăstrele de măr umblătoare	51
57	Albăstrele de măr umblătoare	52
58	Albăstrele de măr umblătoare	53
59	Albăstrele de măr umblătoare	54
60	Albăstrele de măr umblătoare	55
61	Albăstrele de măr umblătoare	56
62	Albăstrele de măr umblătoare	57
63	Albăstrele de măr umblătoare	58
64	Albăstrele de măr umblătoare	59
65	Albăstrele de măr umblătoare	60
66	Albăstrele de măr umblătoare	61
67	Albăstrele de măr umblătoare	62
68	Albăstrele de măr umblătoare	63
69	Albăstrele de măr umblătoare	64
70	Albăstrele de măr umblătoare	65
71	Albăstrele de măr umblătoare	66
72	Albăstrele de măr umblătoare	67
73	Albăstrele de măr umblătoare	68
74	Albăstrele de măr umblătoare	69
75	Albăstrele de măr umblătoare	70
76	Albăstrele de măr umblătoare	71
77	Albăstrele de măr umblătoare	72
78	Albăstrele de măr umblătoare	73
79	Albăstrele de măr umblătoare	74
80	Albăstrele de măr umblătoare	75
81	Albăstrele de măr umblătoare	76
82	Albăstrele de măr umblătoare	77
83	Albăstrele de măr umblătoare	78
84	Albăstrele de măr umblătoare	79
85	Albăstrele de măr umblătoare	80
86	Albăstrele de măr umblătoare	81
87	Albăstrele de măr umblătoare	82
88	Albăstrele de măr umblătoare	83
89	Albăstrele de măr umblătoare	84
90	Albăstrele de măr umblătoare	85
91	Albăstrele de măr umblătoare	86
92	Albăstrele de măr umblătoare	87
93	Albăstrele de măr umblătoare	88
94	Albăstrele de măr umblătoare	89
95	Albăstrele de măr umblătoare	90
96	Albăstrele de măr umblătoare	91
97	Albăstrele de măr umblătoare	92
98	Albăstrele de măr umblătoare	93
99	Albăstrele de măr umblătoare	94
100	Albăstrele de măr umblătoare	95

47	Calceolul de aur	40
48	Calceolul de aur	41
49	Calceolul de aur	42
50	Calceolul de aur	43
51	Calceolul de aur	44
52	Calceolul de aur	45
53	Calceolul de aur	46
54	Calceolul de aur	47
55	Calceolul de aur	48
56	Calceolul de aur	49
57	Calceolul de aur	50
58	Calceolul de aur	51
59	Calceolul de aur	52
60	Calceolul de aur	53
61	Calceolul de aur	54
62	Calceolul de aur	55
63	Calceolul de aur	56
64	Calceolul de aur	57
65	Calceolul de aur	58
66	Calceolul de aur	59
67	Calceolul de aur	60
68	Calceolul de aur	61
69	Calceolul de aur	62
70	Calceolul de aur	63
71	Calceolul de aur	64
72	Calceolul de aur	65
73	Calceolul de aur	66
74	Calceolul de aur	67
75	Calceolul de aur	68
76	Calceolul de aur	69
77	Calceolul de aur	70
78	Calceolul de aur	71
79	Calceolul de aur	72
80	Calceolul de aur	73
81	Calceolul de aur	74
82	Calceolul de aur	75
83	Calceolul de aur	76
84	Calceolul de aur	77
85	Calceolul de aur	78
86	Calceolul de aur	79
87	Calceolul de aur	80
88	Calceolul de aur	81
89	Calceolul de aur	82
90	Calceolul de aur	83
91	Calceolul de aur	84
92	Calceolul de aur	85
93	Calceolul de aur	86
94	Calceolul de aur	87
95	Calceolul de aur	88
96	Calceolul de aur	89
97	Calceolul de aur	90
98	Calceolul de aur	91
99	Calceolul de aur	92
100	Calceolul de aur	93



100	Telescop de portabil	30
101	Telescop de vizor	30
102	Telescop de vizor	30
103	Telescop de vizor	30
104	Telescop de vizor de vizor	37
105	Telescop de vizor	38
106	Telescop de vizor	38
107	Telescop de vizor	38
108	Telescop de vizor de vizor	38
109	Telescop de vizor	38
110	Telescop de vizor	38
111	Telescop de vizor	38
112	Telescop de vizor	38
113	Telescop de vizor	38
114	Telescop de vizor	38
115	Telescop de vizor	38
116	Telescop de vizor	38
117	Telescop de vizor	38
118	Telescop de vizor	38
119	Telescop de vizor	38
120	Telescop de vizor	38
121	Telescop de vizor	38
122	Telescop de vizor	38
123	Telescop de vizor	38
124	Telescop de vizor	38
125	Telescop de vizor	38
126	Telescop de vizor	38
127	Telescop de vizor	38
128	Telescop de vizor	38
129	Telescop de vizor	38
130	Telescop de vizor	38
131	Telescop de vizor	38
132	Telescop de vizor	38
133	Telescop de vizor	38
134	Telescop de vizor	38
135	Telescop de vizor	38
136	Telescop de vizor	38
137	Telescop de vizor	38
138	Telescop de vizor	38
139	Telescop de vizor	38
140	Telescop de vizor	38
141	Telescop de vizor	38
142	Telescop de vizor	38
143	Telescop de vizor	38
144	Telescop de vizor	38
145	Telescop de vizor	38
146	Telescop de vizor	38
147	Telescop de vizor	38
148	Telescop de vizor	38
149	Telescop de vizor	38
150	Telescop de vizor	38
151	Telescop de vizor	38
152	Telescop de vizor	38
153	Telescop de vizor	38
154	Telescop de vizor	38
155	Telescop de vizor	38
156	Telescop de vizor	38
157	Telescop de vizor	38
158	Telescop de vizor	38
159	Telescop de vizor	38
160	Telescop de vizor	38
161	Telescop de vizor	38
162	Telescop de vizor	38
163	Telescop de vizor	38
164	Telescop de vizor	38
165	Telescop de vizor	38
166	Telescop de vizor	38
167	Telescop de vizor	38
168	Telescop de vizor	38
169	Telescop de vizor	38
170	Telescop de vizor	38
171	Telescop de vizor	38
172	Telescop de vizor	38
173	Telescop de vizor	38
174	Telescop de vizor	38
175	Telescop de vizor	38
176	Telescop de vizor	38
177	Telescop de vizor	38
178	Telescop de vizor	38
179	Telescop de vizor	38
180	Telescop de vizor	38
181	Telescop de vizor	38
182	Telescop de vizor	38
183	Telescop de vizor	38
184	Telescop de vizor	38
185	Telescop de vizor	38
186	Telescop de vizor	38
187	Telescop de vizor	38
188	Telescop de vizor	38
189	Telescop de vizor	38
190	Telescop de vizor	38
191	Telescop de vizor	38
192	Telescop de vizor	38
193	Telescop de vizor	38
194	Telescop de vizor	38
195	Telescop de vizor	38
196	Telescop de vizor	38
197	Telescop de vizor	38
198	Telescop de vizor	38
199	Telescop de vizor	38
200	Telescop de vizor	38

100	Stăruiește	22
101	Stăruiește (pe ceva)	22
102	Stăruiește	22
103	Stăruiește (pe ceva)	22
104	Stăruiește (pe ceva)	22
105	Stăruiește (pe ceva)	22
106	Stăruiește (pe ceva)	22
107	Stăruiește (pe ceva)	22
108	Stăruiește (pe ceva)	22
109	Stăruiește (pe ceva)	22
110	Stăruiește (pe ceva)	22
111	Stăruiește (pe ceva)	22
112	Stăruiește (pe ceva)	22
113	Stăruiește (pe ceva)	22
114	Stăruiește (pe ceva)	22
115	Stăruiește (pe ceva)	22
116	Stăruiește (pe ceva)	22
117	Stăruiește (pe ceva)	22
118	Stăruiește (pe ceva)	22
119	Stăruiește (pe ceva)	22
120	Stăruiește (pe ceva)	22
121	Stăruiește (pe ceva)	22
122	Stăruiește (pe ceva)	22
123	Stăruiește (pe ceva)	22
124	Stăruiește (pe ceva)	22
125	Stăruiește (pe ceva)	22
126	Stăruiește (pe ceva)	22
127	Stăruiește (pe ceva)	22
128	Stăruiește (pe ceva)	22
129	Stăruiește (pe ceva)	22
130	Stăruiește (pe ceva)	22
131	Stăruiește (pe ceva)	22
132	Stăruiește (pe ceva)	22
133	Stăruiește (pe ceva)	22
134	Stăruiește (pe ceva)	22
135	Stăruiește (pe ceva)	22
136	Stăruiește (pe ceva)	22
137	Stăruiește (pe ceva)	22
138	Stăruiește (pe ceva)	22
139	Stăruiește (pe ceva)	22
140	Stăruiește (pe ceva)	22
141	Stăruiește (pe ceva)	22
142	Stăruiește (pe ceva)	22
143	Stăruiește (pe ceva)	22
144	Stăruiește (pe ceva)	22
145	Stăruiește (pe ceva)	22
146	Stăruiește (pe ceva)	22
147	Stăruiește (pe ceva)	22
148	Stăruiește (pe ceva)	22
149	Stăruiește (pe ceva)	22
150	Stăruiește (pe ceva)	22
151	Stăruiește (pe ceva)	22
152	Stăruiește (pe ceva)	22
153	Stăruiește (pe ceva)	22
154	Stăruiește (pe ceva)	22
155	Stăruiește (pe ceva)	22
156	Stăruiește (pe ceva)	22
157	Stăruiește (pe ceva)	22
158	Stăruiește (pe ceva)	22
159	Stăruiește (pe ceva)	22
160	Stăruiește (pe ceva)	22
161	Stăruiește (pe ceva)	22
162	Stăruiește (pe ceva)	22
163	Stăruiește (pe ceva)	22
164	Stăruiește (pe ceva)	22
165	Stăruiește (pe ceva)	22
166	Stăruiește (pe ceva)	22
167	Stăruiește (pe ceva)	22
168	Stăruiește (pe ceva)	22
169	Stăruiește (pe ceva)	22
170	Stăruiește (pe ceva)	22
171	Stăruiește (pe ceva)	22

[illegible]



## T SUPA PISATA

T SUPA PISATA				T SUPA PISATA			
T SUPA PISATA				T SUPA PISATA			
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32
33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48
49	50	51	52	53	54	55	56
57	58	59	60	61	62	63	64
65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88
89	90	91	92	93	94	95	96
97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112
113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128
129	130	131	132	133	134	135	136
137	138	139	140	141	142	143	144
145	146	147	148	149	150	151	152
153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168
169	170	171	172	173	174	175	176
177	178	179	180	181	182	183	184
185	186	187	188	189	190	191	192
193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208
209	210	211	212	213	214	215	216
217	218	219	220	221	222	223	224
225	226	227	228	229	230	231	232
233	234	235	236	237	238	239	240
241	242	243	244	245	246	247	248
249	250	251	252	253	254	255	256
257	258	259	260	261	262	263	264
265	266	267	268	269	270	271	272
273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288
289	290	291	292	293	294	295	296
297	298	299	300	301	302	303	304
305	306	307	308	309	310	311	312
313	314	315	316	317	318	319	320
321	322	323	324	325	326	327	328
329	330	331	332	333	334	335	336
337	338	339	340	341	342	343	344
345	346	347	348	349	350	351	352
353	354	355	356	357	358	359	360
361	362	363	364	365	366	367	368
369	370	371	372	373	374	375	376
377	378	379	380	381	382	383	384
385	386	387	388	389	390	391	392
393	394	395	396	397	398	399	400
401	402	403	404	405	406	407	408
409	410	411	412	413	414	415	416
417	418	419	420	421	422	423	424
425	426	427	428	429	430	431	432
433	434	435	436	437	438	439	440
441	442	443	444	445	446	447	448
449	450	451	452	453	454	455	456
457	458	459	460	461	462	463	464
465	466	467	468	469	470	471	472
473	474	475	476	477	478	479	480
481	482	483	484	485	486	487	488
489	490	491	492	493	494	495	496
497	498	499	500	501	502	503	504
505	506	507	508	509	510	511	512
513	514	515	516	517	518	519	520
521	522	523	524	525	526	527	528
529	530	531	532	533	534	535	536
537	538	539	540	541	542	543	544
545	546	547	548	549	550	551	552
553	554	555	556	557	558	559	560
561	562	563	564	565	566	567	568
569	570	571	572	573	574	575	576
577	578	579	580	581	582	583	584
585	586	587	588	589	590	591	592
593	594	595	596	597	598	599	600
601	602	603	604	605	606	607	608
609	610	611	612	613	614	615	616
617	618	619	620	621	622	623	624
625	626	627	628	629	630	631	632
633	634	635	636	637	638	639	640
641	642	643	644	645	646	647	648
649	650	651	652	653	654	655	656
657	658	659	660	661	662	663	664
665	666	667	668	669	670	671	672
673	674	675	676	677	678	679	680
681	682	683	684	685	686	687	688
689	690	691	692	693	694	695	696
697	698	699	700	701	702	703	704
705	706	707	708	709	710	711	712
713	714	715	716	717	718	719	720
721	722	723	724	725	726	727	728
729	730	731	732	733	734	735	736
737	738	739	740	741	742	743	744
745	746	747	748	749	750	751	752
753	754	755	756	757	758	759	760
761	762	763	764	765	766	767	768
769	770	771	772	773	774	775	776
777	778	779	780	781	782	783	784
785	786	787	788	789	790	791	792
793	794	795	796	797	798	799	800
801	802	803	804	805	806	807	808
809	810	811	812	813	814	815	816
817	818	819	820	821	822	823	824
825	826	827	828	829	830	831	832
833	834	835	836	837	838	839	840
841	842	843	844	845	846	847	848
849	850	851	852	853	854	855	856
857	858	859	860	861	862	863	864
865	866	867	868	869	870	871	872
873	874	875	876	877	878	879	880
881	882	883	884	885	886	887	888
889	890	891	892	893	894	895	896
897	898	899	900	901	902	903	904
905	906	907	908	909	910	911	912
913	914	915	916	917	918	919	920
921	922	923	924	925	926	927	928
929	930	931	932	933	934	935	936
937	938	939	940	941	942	943	944
945	946	947	948	949	950	951	952
953	954	955	956	957	958	959	960
961	962	963	964	965	966	967	968
969	970	971	972	973	974	975	976
977	978	979	980	981	982	983	984
985	986	987	988	989	990	991	992
993	994	995	996	997	998	999	1000





## 7. RASBALT / SALCE DE CRUPENCE

Produs	Unitate	Preț	Preț	Preț	Preț
1. RASBALT	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
2. SALCE DE CRUPENCE	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
3. RASBALT	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
4. SALCE DE CRUPENCE	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
5. RASBALT	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
6. SALCE DE CRUPENCE	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
7. RASBALT	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
8. SALCE DE CRUPENCE	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
9. RASBALT	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
10. SALCE DE CRUPENCE	kg	10.00	10.00	10.00	10.00

## 8. BOULDE MORA

Produs	Unitate	Preț	Preț	Preț	Preț
1. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
2. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
3. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
4. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
5. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
6. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
7. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
8. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
9. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00
10. BOULDE MORA	kg	10.00	10.00	10.00	10.00

# THE POLYMERIZATION OF

1. The polymerization of the monomer was carried out in a stirred reactor at 60°C. The reaction mixture was stirred for 24 hours. The polymer was then isolated by precipitation into methanol. The polymer was then dried in a vacuum oven at 60°C for 24 hours. The polymer was then characterized by gel permeation chromatography (GPC) and infrared spectroscopy (IR).

## 2. SIMULATED

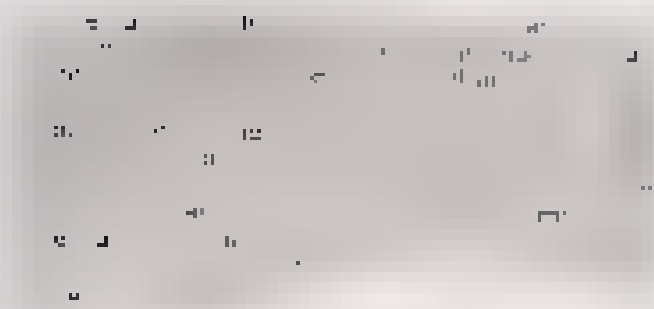
3. The simulated reaction was carried out in a stirred reactor at 60°C. The reaction mixture was stirred for 24 hours. The polymer was then isolated by precipitation into methanol. The polymer was then dried in a vacuum oven at 60°C for 24 hours. The polymer was then characterized by gel permeation chromatography (GPC) and infrared spectroscopy (IR).

## 4. POLYMERIZATION

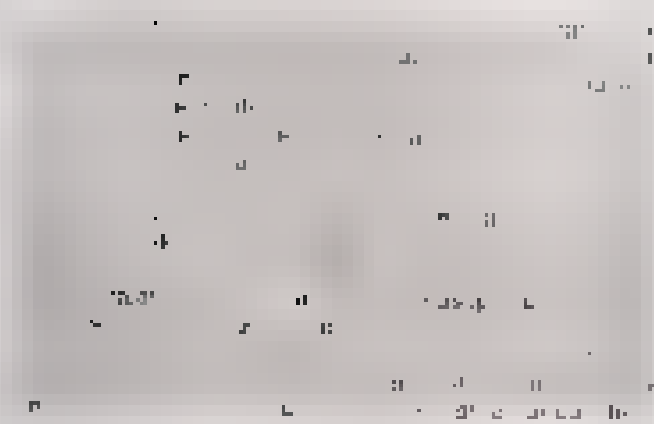
5. The polymerization of the monomer was carried out in a stirred reactor at 60°C. The reaction mixture was stirred for 24 hours. The polymer was then isolated by precipitation into methanol. The polymer was then dried in a vacuum oven at 60°C for 24 hours. The polymer was then characterized by gel permeation chromatography (GPC) and infrared spectroscopy (IR).



## 2. PİLALE İNHALAŞI



## 3. PİLALE İNHALAŞI



# PAROIALE C. SARDELE

1. 10. 1970  
 2. 10. 1970  
 3. 10. 1970  
 4. 10. 1970  
 5. 10. 1970  
 6. 10. 1970  
 7. 10. 1970  
 8. 10. 1970  
 9. 10. 1970  
 10. 10. 1970  
 11. 10. 1970  
 12. 10. 1970  
 13. 10. 1970  
 14. 10. 1970  
 15. 10. 1970  
 16. 10. 1970  
 17. 10. 1970  
 18. 10. 1970  
 19. 10. 1970  
 20. 10. 1970  
 21. 10. 1970  
 22. 10. 1970  
 23. 10. 1970  
 24. 10. 1970  
 25. 10. 1970  
 26. 10. 1970  
 27. 10. 1970  
 28. 10. 1970  
 29. 10. 1970  
 30. 10. 1970  
 31. 10. 1970  
 32. 10. 1970  
 33. 10. 1970  
 34. 10. 1970  
 35. 10. 1970  
 36. 10. 1970  
 37. 10. 1970  
 38. 10. 1970  
 39. 10. 1970  
 40. 10. 1970  
 41. 10. 1970  
 42. 10. 1970  
 43. 10. 1970  
 44. 10. 1970  
 45. 10. 1970  
 46. 10. 1970  
 47. 10. 1970  
 48. 10. 1970  
 49. 10. 1970  
 50. 10. 1970  
 51. 10. 1970  
 52. 10. 1970  
 53. 10. 1970  
 54. 10. 1970  
 55. 10. 1970  
 56. 10. 1970  
 57. 10. 1970  
 58. 10. 1970  
 59. 10. 1970  
 60. 10. 1970  
 61. 10. 1970  
 62. 10. 1970  
 63. 10. 1970  
 64. 10. 1970  
 65. 10. 1970  
 66. 10. 1970  
 67. 10. 1970  
 68. 10. 1970  
 69. 10. 1970  
 70. 10. 1970  
 71. 10. 1970  
 72. 10. 1970  
 73. 10. 1970  
 74. 10. 1970  
 75. 10. 1970  
 76. 10. 1970  
 77. 10. 1970  
 78. 10. 1970  
 79. 10. 1970  
 80. 10. 1970  
 81. 10. 1970  
 82. 10. 1970  
 83. 10. 1970  
 84. 10. 1970  
 85. 10. 1970  
 86. 10. 1970  
 87. 10. 1970  
 88. 10. 1970  
 89. 10. 1970  
 90. 10. 1970  
 91. 10. 1970  
 92. 10. 1970  
 93. 10. 1970  
 94. 10. 1970  
 95. 10. 1970  
 96. 10. 1970  
 97. 10. 1970  
 98. 10. 1970  
 99. 10. 1970  
 100. 10. 1970



# JAMEQANE C. FR QANE

1. 10. 1970  
 2. 10. 1970  
 3. 10. 1970  
 4. 10. 1970  
 5. 10. 1970  
 6. 10. 1970  
 7. 10. 1970  
 8. 10. 1970  
 9. 10. 1970  
 10. 10. 1970  
 11. 10. 1970  
 12. 10. 1970  
 13. 10. 1970  
 14. 10. 1970  
 15. 10. 1970  
 16. 10. 1970  
 17. 10. 1970  
 18. 10. 1970  
 19. 10. 1970  
 20. 10. 1970  
 21. 10. 1970  
 22. 10. 1970  
 23. 10. 1970  
 24. 10. 1970  
 25. 10. 1970  
 26. 10. 1970  
 27. 10. 1970  
 28. 10. 1970  
 29. 10. 1970  
 30. 10. 1970  
 31. 10. 1970  
 32. 10. 1970  
 33. 10. 1970  
 34. 10. 1970  
 35. 10. 1970  
 36. 10. 1970  
 37. 10. 1970  
 38. 10. 1970  
 39. 10. 1970  
 40. 10. 1970  
 41. 10. 1970  
 42. 10. 1970  
 43. 10. 1970  
 44. 10. 1970  
 45. 10. 1970  
 46. 10. 1970  
 47. 10. 1970  
 48. 10. 1970  
 49. 10. 1970  
 50. 10. 1970  
 51. 10. 1970  
 52. 10. 1970  
 53. 10. 1970  
 54. 10. 1970  
 55. 10. 1970  
 56. 10. 1970  
 57. 10. 1970  
 58. 10. 1970  
 59. 10. 1970  
 60. 10. 1970  
 61. 10. 1970  
 62. 10. 1970  
 63. 10. 1970  
 64. 10. 1970  
 65. 10. 1970  
 66. 10. 1970  
 67. 10. 1970  
 68. 10. 1970  
 69. 10. 1970  
 70. 10. 1970  
 71. 10. 1970  
 72. 10. 1970  
 73. 10. 1970  
 74. 10. 1970  
 75. 10. 1970  
 76. 10. 1970  
 77. 10. 1970  
 78. 10. 1970  
 79. 10. 1970  
 80. 10. 1970  
 81. 10. 1970  
 82. 10. 1970  
 83. 10. 1970  
 84. 10. 1970  
 85. 10. 1970  
 86. 10. 1970  
 87. 10. 1970  
 88. 10. 1970  
 89. 10. 1970  
 90. 10. 1970  
 91. 10. 1970  
 92. 10. 1970  
 93. 10. 1970  
 94. 10. 1970  
 95. 10. 1970  
 96. 10. 1970  
 97. 10. 1970  
 98. 10. 1970  
 99. 10. 1970  
 100. 10. 1970

## 6. HILFE: MAPPELÖSUNG

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143	1144	1145	1146	1147	1148	1149	1150	1151	1152	1153	1154	1155	1156	1157	1158	1159	1160	1161	1162	1163	1164	1165	1166	1167	1168	1169	1170	1171	1172	1173	1174	1175	1176	1177	1178	1179	1180	1181	1182	1183	1184	1185	1186	1187	1188	1189	1190	1191	1192	1193	1194	1195	1196	1197	1198	1199	1200	1201	1202	1203	1204	1205	1206	1207	1208	1209	1210	1211	1212	1213	1214	1215	1216	1217	1218	1219	1220	1221	1222	1223	1224	1225	1226	1227	1228	1229	1230	1231	1232	1233	1234	1235	1236	1237	1238	1239	1240	1241	1242	1243	1244	1245	1246	1247	1248	1249	1250	1251	1252	1253	1254	1255	1256	1257	1258	1259	1260	1261	1262	1263	1264	1265	1266	1267	1268	1269	1270	1271	1272	1273	1274	1275	1276	1277	1278	1279	1280	1281	1282	1283	1284	1285	1286	1287	1288	1289	1290	1291	1292	1293	1294	1295	1296	1297	1298	1299	1300	1301	1302	1303	1304	1305	1306	1307	1308	1309	1310	1311	1312	1313	1314	1315	1316	1317	1318	1319	1320	1321	1322	1323	1324	1325	1326	1327	1328	1329	1330	1331	1332	1333	1334	1335	1336	1337	1338	1339	1340	1341	1342	1343	1344	1345	1346	1347	1348	1349	1350	1351	1352	1353	1354	1355	1356	1357	1358	1359	1360	1361	1362	1363	1364	1365	1366	1367	1368	1369	1370	1371	1372	1373	1374	1375	1376	1377	1378	1379	1380	1381	1382	1383	1384	1385	1386	1387	1388	1389	1390	1391	1392	1393	1394	1395	1396	1397	1398	1399	1400	1401	1402	1403	1404	1405	1406	1407	1408	1409	1410	1411	1412	1413	1414	1415	1416	1417	1418	1419	1420	1421	1422	1423	1424	1425	1426	1427	1428	1429	1430	1431	1432	1433	1434	1435	1436	1437	1438	1439	1440	1441	1442	1443	1444	1445	1446	1447	1448	1449	1450	1451	1452	1453	1454	1455	1456	1457	1458	1459	1460	1461	1462	1463	1464	1465	1466	1467	1468	1469	1470	1471	1472	1473	1474	1475	1476	1477	1478	1479	1480	1481	1482	1483	1484	1485	1486	1487	1488	1489	1490
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

1

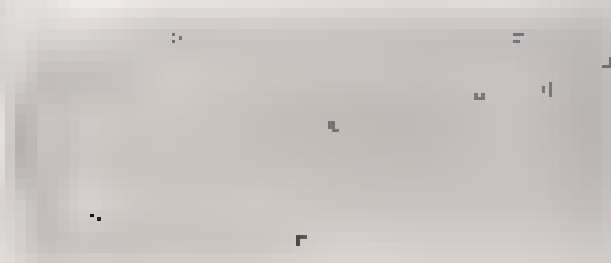
## 70 SPANAC DE DRECHIVANAT

	1	2	3	4	5
1	10	10	10	10	10
2	10	10	10	10	10
3	10	10	10	10	10
4	10	10	10	10	10
5	10	10	10	10	10
6	10	10	10	10	10
7	10	10	10	10	10
8	10	10	10	10	10
9	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10

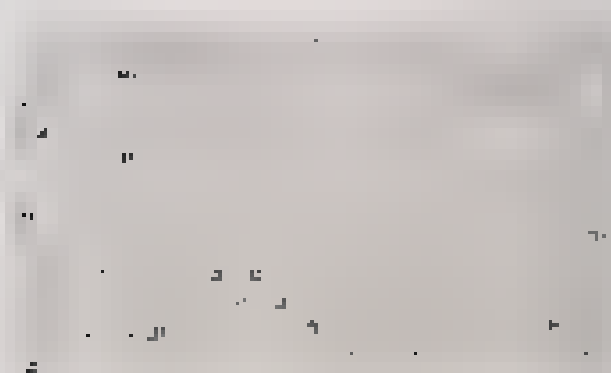
## 2 INBA CL 202 D- 3AR0446

	1	2	3	4	5
1	10	10	10	10	10
2	10	10	10	10	10
3	10	10	10	10	10
4	10	10	10	10	10
5	10	10	10	10	10
6	10	10	10	10	10
7	10	10	10	10	10
8	10	10	10	10	10
9	10	10	10	10	10
10	10	10	10	10	10

## 22 FACTORIAL ANOVA



### 2. FACTORIAL ANOVA





## 27 ANS-MHAR IMP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

## 28 LAR-THE CL-SAMPLE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

## 29 CARALABH-HUMENE

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100



## TO CORRECT NEWTEST JUMP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

## TO CORRECT NEWTEST JUMP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

## TO CORRECT NEWTEST JUMP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

### 33 PARJALE IMPLUTE

C. 1990		C. 2000		C. 2010	
10. 20	100	100	100	100	100
11. 21	100	100	100	100	100
12. 22	100	100	100	100	100
13. 23	100	100	100	100	100
14. 24	100	100	100	100	100
15. 25	100	100	100	100	100
16. 26	100	100	100	100	100
17. 27	100	100	100	100	100
18. 28	100	100	100	100	100
19. 29	100	100	100	100	100
20. 30	100	100	100	100	100



### 34 C. 1990 C. 2000 C. 2010

C. 1990		C. 2000		C. 2010	
10. 20	100	100	100	100	100
11. 21	100	100	100	100	100
12. 22	100	100	100	100	100
13. 23	100	100	100	100	100
14. 24	100	100	100	100	100
15. 25	100	100	100	100	100
16. 26	100	100	100	100	100
17. 27	100	100	100	100	100
18. 28	100	100	100	100	100
19. 29	100	100	100	100	100
20. 30	100	100	100	100	100

## 20. NAME OF DE VISEE

項目	2019年度	2018年度	2017年度	2016年度	2015年度
1. 売上高	1,000,000	950,000	900,000	850,000	800,000
2. 売上総利益	300,000	280,000	260,000	240,000	220,000
3. 営業利益	150,000	140,000	130,000	120,000	110,000
4. 経常利益	120,000	110,000	100,000	90,000	80,000
5. 税引前利益	100,000	90,000	80,000	70,000	60,000
6. 法人税等	20,000	18,000	16,000	14,000	12,000
7. 当期純利益	80,000	72,000	64,000	56,000	48,000

## IN FEL OF ARNE LAMPLATE

1. **Introduction:** The first section of the paper introduces the topic of the research and provides a brief overview of the research objectives and the structure of the paper.

2. **Literature Review:** The second section of the paper reviews the existing literature on the topic, identifying the strengths and weaknesses of previous studies and highlighting the gaps in the literature that the current study aims to address.

3. **Methodology:** The third section of the paper describes the research methodology, including the research design, data collection methods, and the statistical analysis techniques used to analyze the data.

4. **Results:** The fourth section of the paper presents the results of the research, including the findings of the statistical analysis and the interpretation of the results in the context of the research objectives.

5. **Conclusion:** The fifth section of the paper provides a summary of the findings and discusses the implications of the research for future studies and practice.

47 PETIT DE CAPRIOARA CL 505

[illegible]

## 24 FRIGANE F AMPL FE C J MIGUA. E

1. 在 1990 年 12 月 31 日，A 公司有一笔 100 万元的应付账款，账龄在 1 年以内。根据历史经验，A 公司估计坏账损失率为 5%。





## 4a ALUAT DE PASTETA

Aluat	Pasta	Aluat	Pasta	Aluat	Pasta
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100



## 5a ALUAT DE PAS E' A FRECAT

Aluat	Pasta	Aluat	Pasta	Aluat	Pasta
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100
100	100	100	100	100	100

#### 45. PASTETĂ DE TOCĂTURĂ

34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100																																		
1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100

#### 46. PASTETĂ DE MĂCINAT

1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------



# 47 FASOLE MAZRE ȘI BOB VERDE DE MĂRA

100 g	100 g	100 g	100 g
100 g	100 g	100 g	100 g
100 g	100 g	100 g	100 g

## 48 MAZIRE VERDE CU FASOLE CAPA NEGRĂ

100 g	100 g	100 g	100 g
100 g	100 g	100 g	100 g
100 g	100 g	100 g	100 g

## 49 MAZIRE VERDE CU CHIAUTE

100 g	100 g	100 g	100 g
100 g	100 g	100 g	100 g
100 g	100 g	100 g	100 g

## 50. PĂȘTĂREA ALĂZII VERDE

Se mănâncă în ziua de grădinarie. Pentru a se păstra în timpul iernii, se fierbe în apă sărată și se pune în borcane. Se poate și să se păstreze în ulei sau în vin.

## 51. MÂNCARE DULCE DE MORCŌVI

Se taie morcovi în bucăți mici și se fierbe în apă sărată. Se adaugă zahăr și se fierbe până se înmoale. Se poate și să se adauge puțin vin sau ulei.

## 52. MĂLURI DE CĂBĂCĂ CU SOS

Se taie mălurile în bucăți mici și se fierbe în apă sărată. Se adaugă sos și se fierbe până se înmoale.

## 52 GALIȘCELE DE SÂMBĂȚĂ LA CLUȘA

[illegible]

## 64. GALUSCELE DE GRISA

A large, small, and a few very large eggs with prominent ribbing on the sides. On the upper half of the egg, the mother and Aristotle's legs were visible. Each ribbed side produced in greater detail: in each of these, the legs were visible.





1. **Introduction:** The first section of the paper introduces the topic of the research and provides a brief overview of the research objectives and the structure of the paper.

2. **Literature Review:** The second section of the paper reviews the existing literature on the topic, identifying the strengths and weaknesses of the current research.

3. **Methodology:** The third section of the paper describes the research methodology, including the data sources, the research design, and the statistical methods used.

4. **Results:** The fourth section of the paper presents the results of the research, including the descriptive statistics, the regression analysis, and the hypothesis testing.

5. **Conclusion:** The fifth section of the paper provides a summary of the findings and discusses the implications of the research for future studies.

## AD PLATAM SALVATICAM FRUITA

[illegible]







## 65. PVI PRATT

א. חוקרים חתמו על הסכם שיתוף פעולה עם משרד החינוך, המיושם באמצעות מרכז המידע והחינוך של משרד החינוך, המרכז למידע וחינוך של משרד החינוך, המרכז למידע וחינוך של משרד החינוך.

00 PU JNFLOT 61 FRIPT

Region	Population	Area	Population Density
North America	300,000,000	24,710,000 km <sup>2</sup>	12.14
South America	350,000,000	17,840,000 km <sup>2</sup>	19.62
Europe	700,000,000	10,180,000 km <sup>2</sup>	68.76
Asia	3,500,000,000	44,000,000 km <sup>2</sup>	79.55
Africa	1,000,000,000	30,370,000 km <sup>2</sup>	32.93
Oceania	35,000,000	14,000,000 km <sup>2</sup>	2.50

## 07 CASCAVAL DE VACA

Indiferent în ce direcție apăsă să-l găsească, cardul de mail  
era în același timp înțeles și de către cei care îl trimisese. Într-o  
zi, după ce se întoarse de la serviciu, el găsi în casă un card de fel  
acesta: „Am văzut că ai plecat din țară. Dacă ai nevoie de ceva,  
poți să mă suni sau să vii la domiciliu. Sunt aici.”



## 69. CARNE MURATA

[illegible]

## 70. MUSCHI

Într-o zi dintr-o vreme, când se făcea seară, într-o grădină mare, lângă un palat, stătea o bătrână, cu părul alb, înaltă, cu o faţă frumoasă, dar cu o privire tristă. Ea se uita la o statuie de piatră, care stătea în mijlocul grădinii. Statuia era înaltă, cu o faţă frumoasă, dar cu o privire tristă. Ea se uita la statuie, şi se gândea la multe lucruri. Ea se gândea la copilul ei, care fusese odată o fată frumoasă, dar care acum era o bătrână. Ea se gândea la viaţa ei, care fusese plină de suferinţă, dar care acum era plină de tristeţe. Ea se gândea la moarte, care o aştepta în orice moment. Ea se gândea la toate acestea, şi se simţea foarte tristă. Ea se uita la statuie, şi se gândea la toate acestea, şi se simţea foarte tristă.

## 71 SALEAMURI

1. Pentru a putea fi considerat un grup, o mulțime trebuie să  
 a) aibă cel puțin doi membrii și să fie închisă față de operația dată;  
 b) să aibă un element neutru și să fie închisă față de operația dată;  
 c) să aibă un element neutru și să fie închisă față de operația dată și să  
 aibă invers pentru fiecare element; și  
 d) să aibă un element neutru și să fie închisă față de operația dată și să  
 aibă invers pentru fiecare element și să fie asociativă.

## T2 LINE

1. **Prințesa și Prințul**  
 Într-o țară frumoasă, trăia un Prinț și o Prințesă. Prințul era foarte curajos și voia să găsească o soție frumoasă și bună. Prințesa era foarte frumoasă și bună, dar era bolnavă și nu putea ieși din palat.

### 73. DOBA DE CURCAN

le în urină grinză și pot să formeze Apm. Al  
cilea peia de se de sul și a zig lampa de pe  
Ex. de carne tocată a maruntă și a muez de  
tur. sau sive lui după mufina aștia



## 75 PASTRAMA DE NAȘCĂR

Se ia carne de porc de la capătul cozii, se curăță și se spală bine, apoi se taie în bucăți mici, se pune într-o oală și se gătește în apă clocotită timp de 2 ore. După ce s-a gătit, se scurge și se taie în bucăți mici, se pune într-o oală și se gătește în apă clocotită timp de 2 ore. După ce s-a gătit, se scurge și se taie în bucăți mici, se pune într-o oală și se gătește în apă clocotită timp de 2 ore.

## 76 CUM SE FERBE JAMBONUL

Se ia un jambon de porc, se curăță și se spală bine, apoi se taie în bucăți mici, se pune într-o oală și se gătește în apă clocotită timp de 2 ore. După ce s-a gătit, se scurge și se taie în bucăți mici, se pune într-o oală și se gătește în apă clocotită timp de 2 ore.

## 77 JAMBOANE

Se ia carne de porc de la capătul cozii, se curăță și se spală bine, apoi se taie în bucăți mici, se pune într-o oală și se gătește în apă clocotită timp de 2 ore. După ce s-a gătit, se scurge și se taie în bucăți mici, se pune într-o oală și se gătește în apă clocotită timp de 2 ore.

... ..

[illegible]

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

**Table 1**

00 TRAHANA FENTRU CIOREA

අපගේ මුල් අරමුණ වන්නේ අප විසින් සකස් කළ ප්‍රතිපත්ති මගින් අපගේ සමාජයේ ස්ත්‍රී සහ පිරිමි අතර ඇති වෙනස්කම් අවබෝධ කර ගැනීමට සහ ඒවාට විසඳුම් සොයා ගැනීමට ය. මෙම අරමුණ සාක්ෂි සහිතව සාධනය කිරීමට අප විසින් සකස් කළ ප්‍රතිපත්ති මගින් අපගේ සමාජයේ ස්ත්‍රී සහ පිරිමි අතර ඇති වෙනස්කම් අවබෝධ කර ගැනීමට සහ ඒවාට විසඳුම් සොයා ගැනීමට ය.

## 81 SALCE DE HREAN CU MIOGALE

[illegible]

**B2. SALCE DE MUSTARIL RECE, PENTRU  
RASOL**

20. George says that his father's behavior was extremely "normal" and that he was not aware of anything at all that was abnormal or "odd" regarding his father's behavior. He says that he never thought of his father as being "different" and that he did not perceive anything that was "out of the ordinary" (2000).



### 83. SOS CU PATLEGELE ROȘII

Se amestecă într-un bol mic făină de grâu albă, sare, ulei de măsline și apă caldă până se obține un sos gros. Se adaugă patlegele roșii tăiate în bucăți mici și se fierbe la foc mic până sunt gătite. Se servește cald.

### 84. SOS DE HARFAGIĂ DE RASOL

Se fierbe harfagiă de rasol în apă caldă până este gată. Se adaugă sare, ulei de măsline și apă caldă până se obține un sos gros. Se servește cald.

### 85. SOS DE CIUPERCE

Se fierbe ciuperce în apă caldă până sunt gătite. Se adaugă sare, ulei de măsline și apă caldă până se obține un sos gros. Se servește cald.

## 18. SOB DE GĂNTĂNĂ PENTRU VÂRAT

For the purpose of population growth, the rate of increase in the number of individuals in a population is the difference between the birth rate and the death rate. The birth rate is the number of individuals born per unit of time, and the death rate is the number of individuals that die per unit of time. The population growth rate is the difference between these two rates. If the birth rate is greater than the death rate, the population will grow. If the death rate is greater than the birth rate, the population will shrink. If the birth rate and death rate are equal, the population will remain the same size.

77 SOS DE JUNT PENTRU BUCATE

1. **Вопрос:** Каким образом можно обеспечить безопасность информации, передаваемой по беспроводным каналам?

88 BUIJON DE RATAGELE ROSE, DE A SE  
PUTE TIME PESTE, ANNA

Să-mi scrieți o scrisoare sau să-mi scrieți pe e-mail. Am nevoie de două  
scrisori. Am nevoie de două scrisori care să-mi scrie despre următoarele  
teme: cum să scrie o scrisoare, cum să scrie o scrisoare, cum să scrie o scrisoare.  
Pe urmă să-mi scrie o scrisoare pe e-mail. Am nevoie de două scrisori.

וְהַיְהוּדִים הָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים  
 בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה  
 וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח  
 מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה  
 וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים  
 בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה  
 וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח  
 מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה  
 וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים  
 בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה  
 וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח  
 מִלְּחָמָה וְהָיוּ מְשֻׁלָּמִים בְּכָל מִלְחָמָה וּבְכָל מִשְׁלָח מִלְּחָמָה

## 99. ZALATINA PENTRU BUCATE

1. Se toacă în tigaie cu ulei de măsline și se adaugă 1 kg de carne de vită  
 tăiată în bucăți mici. Se gătește la foc mic până se rumenește bine.  
 2. Se adaugă 1 kg de cartofi tăiați în cuburi mici și se gătește până se  
 înmoaie. 3. Se adaugă 1 kg de fasole boabe și se gătește până se  
 înmoaie. 4. Se adaugă 1 kg de mazăre și se gătește până se înmoaie.  
 5. Se adaugă 1 kg de dovleci tăiați în cuburi mici și se gătește până se  
 înmoaie. 6. Se adaugă 1 kg de morcovi tăiați în cuburi mici și se gătește  
 până se înmoaie. 7. Se adaugă 1 kg de țipar și se gătește până se  
 înmoaie. 8. Se adaugă 1 kg de varză și se gătește până se înmoaie.  
 9. Se adaugă 1 kg de păstăie și se gătește până se înmoaie. 10. Se  
 adaugă 1 kg de fasole boabe și se gătește până se înmoaie. 11. Se  
 adaugă 1 kg de mazăre și se gătește până se înmoaie. 12. Se adaugă  
 1 kg de dovleci tăiați în cuburi mici și se gătește până se înmoaie. 13.  
 Se adaugă 1 kg de morcovi tăiați în cuburi mici și se gătește până se  
 înmoaie. 14. Se adaugă 1 kg de țipar și se gătește până se înmoaie. 15.  
 Se adaugă 1 kg de varză și se gătește până se înmoaie. 16. Se adaugă  
 1 kg de păstăie și se gătește până se înmoaie. 17. Se adaugă 1 kg de  
 fasole boabe și se gătește până se înmoaie. 18. Se adaugă 1 kg de mazăre  
 și se gătește până se înmoaie. 19. Se adaugă 1 kg de dovleci tăiați în  
 cuburi mici și se gătește până se înmoaie. 20. Se adaugă 1 kg de morcovi  
 tăiați în cuburi mici și se gătește până se înmoaie. 21. Se adaugă 1 kg  
 de țipar și se gătește până se înmoaie. 22. Se adaugă 1 kg de varză și se  
 gătește până se înmoaie. 23. Se adaugă 1 kg de păstăie și se gătește  
 până se înmoaie. 24. Se adaugă 1 kg de fasole boabe și se gătește până  
 se înmoaie. 25. Se adaugă 1 kg de mazăre și se gătește până se înmoaie.

[illegible]

## 90 ZALATINA DE PORTUGALA

[illegible]

## 51 ZALATANA DE ZHEURJA

1. The following information is provided for the year ended 31-12-2021:  
 2. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 3. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 4. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 5. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 6. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 7. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 8. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 9. The company has a number of subsidiaries and branches.  
 10. The company has a number of subsidiaries and branches.

## 92. ZALATINĂ DE ALĂMAIE

Se prepară dintr-un litru de apă caldă, 100 g de zahăr și 100 g de făină de grâu alb. Se adaugă puțină sare și se amestecă bine. Se fierbe la foc mic, până se îngroașă. Se răcește și se servește.

## 93. ZALATINĂ DE VANILIE

Se prepară dintr-un litru de apă caldă, 100 g de zahăr și 100 g de făină de grâu alb. Se adaugă puțină sare și se amestecă bine. Se fierbe la foc mic, până se îngroașă. Se răcește și se servește.

## 94. ZALATINĂ DE POMUȘOARĂ

Se prepară dintr-un litru de apă caldă, 100 g de zahăr și 100 g de făină de grâu alb. Se adaugă puțină sare și se amestecă bine. Se fierbe la foc mic, până se îngroașă. Se răcește și se servește.

## 85. ZALATINĂ DE TOPORAȘI

Se fierbe în apă curată, pentru fiecare litru de apă 500 g de toporași și 100 g de zahăr. După fierbere se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute. Se strecoară și se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute. Se strecoară și se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute.

## 86. ZALATINĂ DE FRĂGI

Se fierbe în apă curată, pentru fiecare litru de apă 500 g de frăgi și 100 g de zahăr. După fierbere se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute. Se strecoară și se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute. Se strecoară și se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute.

## 87. ZALATINĂ DE LAPTE

Se fierbe în apă curată, pentru fiecare litru de apă 500 g de lapte și 100 g de zahăr. După fierbere se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute. Se strecoară și se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute. Se strecoară și se adaugă 100 g de zahăr și se fierbe încă 10 minute.

## 88 ZALATINĂ DE CĂTĂI

Fierbi peștele gătit mai în apă puțin sărăturată, apoi  
adaugă laptele de vacă și gătește la foc mic până  
se îngroașă. După ce s-a îngroașat, adaugă zahărul  
și gătește încă puțin. Se poate adăuga și puțin  
de zahăr de vanilie sau de cacao, după gust.  
Se poate și să se adăuge puțin de cacao sau  
de vanilie, după gust. Se poate și să se adăuge  
puțin de cacao sau de vanilie, după gust.  
Se poate și să se adăuge puțin de cacao sau  
de vanilie, după gust.



## 89 ZALATINĂ DE CAFĂ CU LAPTE

Se fierbe laptele de vacă la foc mic până se  
îngroașă. După ce s-a îngroașat, se adaugă  
caféul și se gătește încă puțin. Se poate  
adăuga și puțin de zahăr sau de zahăr de  
vanilie, după gust.

## \*00 ZALATONAL DE VISHNE PROAZPETE

1. 在 1990 年 12 月 31 日，A 公司有一笔 100 万元的应付账款，账龄在 1 年以内。根据历史经验，A 公司估计坏账损失率为 5%。

191 ZALAZNA DE ZMEURA

The first stage in the process of the development of the  
 model is the identification of the variables that are  
 likely to be important in the process. The second stage  
 is the selection of the variables that are to be included  
 in the model. The third stage is the estimation of the  
 parameters of the model. The fourth stage is the  
 testing of the model. The fifth stage is the  
 validation of the model. The sixth stage is the  
 application of the model. The seventh stage is the  
 interpretation of the results. The eighth stage is the  
 communication of the results. The ninth stage is the  
 evaluation of the model. The tenth stage is the  
 revision of the model. The eleventh stage is the  
 final stage.

NOTA: A+ IN A DE FOTOCALDA

[illegible]





## 105. BUDINCA DE FRĂGI

Se va pune din nou în apă fierdă carne toată și de asemenea se va pune și oțelul din bușcă în apă fierdă și se va fierbe și acesta până când se va răci și se va pune în apă rece. Se va pune în apă rece și carne toată și se va fierbe până când se va răci și se va pune în apă rece. Se va pune în apă rece și carne toată și se va fierbe până când se va răci și se va pune în apă rece.

## 106. BUDINCA DE VIȘIN CU MĂDĂLE

Se va pune din nou în apă fierdă carne toată și de asemenea se va pune și oțelul din bușcă în apă fierdă și se va fierbe și acesta până când se va răci și se va pune în apă rece. Se va pune în apă rece și carne toată și se va fierbe până când se va răci și se va pune în apă rece. Se va pune în apă rece și carne toată și se va fierbe până când se va răci și se va pune în apă rece.





### 111 BUDINÇA DE CAFÉ

1. 2019 年 12 月 31 日，A 公司“应付账款”科目所属各明细科目的期末贷方余额如下：应付甲公司账款 100 万元，应付乙公司账款 200 万元，应付丙公司账款 300 万元，应付丁公司账款 400 万元。2020 年 1 月 1 日，A 公司收到丙公司偿还的 200 万元账款，款项已存入银行。2020 年 1 月 31 日，A 公司“应付账款”科目所属各明细科目的期末贷方余额如下：应付甲公司账款 100 万元，应付乙公司账款 200 万元，应付丙公司账款 100 万元，应付丁公司账款 400 万元。不考虑其他因素，2020 年 1 月 31 日 A 公司资产负债表“应付账款”项目期末余额为（ ）万元。

### 112. BUDINCA IMPERATULJI

[illegible]

### 113. BUDINCA DE CREZCU SOTO

מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל

### 114. BUDINCA DE MORCOVI

מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל

### 115. BUDINCA DE CARNE

מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל
מנהל	מנהל	מנהל	מנהל	מנהל

**B. BUDINEA DE CARNE DE NIEL**

המחשבה הזו, שיש לה פוטנציאל להפוך לאחד מהמיתוסים החדשים של ישראל, נבעה מן ההנחה שישנה חשיבות רבה במעורבותם של הילדים בפרויקט ההגנה. ההנחה הזו נבעה מן ההנחה שישנה חשיבות רבה במעורבותם של הילדים בפרויקט ההגנה. ההנחה הזו נבעה מן ההנחה שישנה חשיבות רבה במעורבותם של הילדים בפרויקט ההגנה.

ttt BUDINCA IMPARATEASCA

[illegible]

## 11B. BUDINCA CU SOTO

[illegible]

## 119 BUDINÇĂ DE CARTOFI

[illegible]



## 120 BUDINCĂ DE PÂNE

Se fierbe în apă fierdă până la 45 grade un litru de apă și se adaugă în ea 200 grame de făină și se amestecă cu o lingură de lemn. După ce s-a răcit se adaugă în ea 100 grame de zahăr și se amestecă bine. Se pune într-un vas de ceramică și se acoperă cu un capac. Se lasă să se usuce în aer curat. După ce s-a uscat se poate folosi pentru a face budinca de pâine.



## 21 BUDINCĂ DE CIOCOLATĂ

Se fierbe în apă fierdă până la 45 grade un litru de apă și se adaugă în ea 200 grame de făină și se amestecă cu o lingură de lemn. După ce s-a răcit se adaugă în ea 100 grame de zahăr și se amestecă bine. Se pune într-un vas de ceramică și se acoperă cu un capac. Se lasă să se usuce în aer curat. După ce s-a uscat se poate folosi pentru a face budinca de ciocolată.



## 124. BUDINÇA DE ALAMARÉ

Esta budinça faz-se com massa de leite e ovos e é feita em forma de bolinha. Depois de cozida, é decorada com calda de açúcar e canela. É muito gostosa e fácil de fazer.



## 125. BUDINÇA DE ALAMARÉ

Esta budinça é feita com massa de leite e ovos e é feita em forma de bolinha. Depois de cozida, é decorada com calda de açúcar e canela. É muito gostosa e fácil de fazer.

## 129. INVARTTA DE CIGCOLATA

[illegible]

## 17 NOVITÀ DE JARFON

The following table shows the results of the regression analysis for the dependent variable *Perceived Organizational Support*. The independent variables are *Organizational Commitment*, *Organizational Identification*, and *Organizational Trust*. The table includes the regression coefficients, standard errors, t-statistics, and p-values for each variable.

## 128 INVARIANTĂ DE RIAC

Se dă un polinom  $P(x)$  cu coeficienți raționali și o rațională pozitivă  $\epsilon$ . Să se demonstreze că există un număr natural  $N$  astfel încât pentru orice număr natural  $n > N$  există un număr natural  $m$  astfel încât  $P(x)$  este divizibil cu  $x^m - 1$  în  $\mathbb{Q}[x]$ .

## 129 TORT DE LENT

Se dă un număr natural  $n$  și un număr real  $\epsilon > 0$ . Să se demonstreze că există un număr natural  $N$  astfel încât pentru orice număr natural  $m > N$  există un număr natural  $k$  astfel încât  $\frac{1}{k} < \epsilon$  și  $\frac{1}{k} \mid m$ .



### 112. TORT DE LENTILLE GRASSE

[illegible]

### 133. TORT DE MIGDALE NOIRE

The US chamber migrants, he claims, have no plans to be deported and will be "assimilated" into the US population. He also claims that the migrants will be given the same rights and opportunities as US citizens and will be able to contribute to the US economy. He also claims that the migrants will be given the same rights and opportunities as US citizens and will be able to contribute to the US economy.

#### 124. TORT DE LENT FRECAT

[illegible]

## 135. RABE

[illegible]



## 126 BADE FARA LAPTE

En 1900, cuando el Sr. S. comenzó su vida de periodista y principal colaborador de los principales periódicos de la ciudad de México, se dio a conocer como un hombre de gran inteligencia y de gran capacidad de trabajo. Desde entonces, su vida se dedicó a la labor periodística y a la de escritor. En 1905, cuando se fundó el periódico "El Mundo", se le encargó la redacción de la columna de "Noticias del día", y desde entonces, su vida se dedicó a la labor periodística y a la de escritor. En 1910, cuando se fundó el periódico "El Mundo", se le encargó la redacción de la columna de "Noticias del día", y desde entonces, su vida se dedicó a la labor periodística y a la de escritor.

## 197 BABE OPPOSITE

În 2008 am avut prima întâlnire cu domnul Gheorghe Ștefan, care mi-a oferit o serie de informații despre activitatea sa profesională și personală. Am discutat despre viața sa în România și în străinătate, despre activitatea sa în cadrul companiei și despre rolul său în dezvoltarea companiei. Am discutat și despre viața sa personală și despre rolul său în dezvoltarea companiei. Am discutat și despre viața sa personală și despre rolul său în dezvoltarea companiei.

┐

## 418. BABE GPARITE IARE BUNE

1. Într-o zi, un băiețel dintr-o țară îndepărtată a venit să se joace în curtea lui. El era foarte curios și a început să exploreze totul. Când a văzut un băiețel care se juca cu o minge, a alergat să se alăture. Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins să vadă că băiețelul din țara lui nu avea minge. El i-a spus: „Nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Nu, eu nu am minge.” Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins și a spus: „De ce nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Eu nu am minge, dar eu am o altă jucărie.” Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte curios și a început să exploreze totul. Când a văzut un băiețel care se juca cu o minge, a alergat să se alăture. Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins să vadă că băiețelul din țara lui nu avea minge. El i-a spus: „Nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Nu, eu nu am minge.” Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins și a spus: „De ce nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Eu nu am minge, dar eu am o altă jucărie.”

## 419. CDZONACI

1. Într-o zi, un băiețel dintr-o țară îndepărtată a venit să se joace în curtea lui. El era foarte curios și a început să exploreze totul. Când a văzut un băiețel care se juca cu o minge, a alergat să se alăture. Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins să vadă că băiețelul din țara lui nu avea minge. El i-a spus: „Nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Nu, eu nu am minge.” Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins și a spus: „De ce nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Eu nu am minge, dar eu am o altă jucărie.” Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte curios și a început să exploreze totul. Când a văzut un băiețel care se juca cu o minge, a alergat să se alăture. Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins să vadă că băiețelul din țara lui nu avea minge. El i-a spus: „Nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Nu, eu nu am minge.” Băiețelul din țara îndepărtată a fost foarte surprins și a spus: „De ce nu ai minge?” Băiețelul din țara lui a răspuns: „Eu nu am minge, dar eu am o altă jucărie.”

149 POSHA G. DE FAIXA

Într-o zi, când mergeam să lucrez, am văzut un băiețel în mijlocul străzii, lângă un bătrân care se apleca asupra lui. Băiețelul avea o față palidă și era îmbrăcat în haine vechi, dar părea să aibă o anumită încredere în sine. Când l-am văzut, m-am oprit și l-am întrebat ce se întâmpla. Bătrânul mi-a spus că băiețelul se numea Ștefan și că el îl ajutase să găsească un loc unde să se odihnească puțin. Ștefan mi-a spus că el era un copil de stradă și că el se ocupase de a găsi un loc unde să se odihnească puțin. El mi-a spus că el se ocupase de a găsi un loc unde să se odihnească puțin. El mi-a spus că el se ocupase de a găsi un loc unde să se odihnească puțin.

#### 151. POSNAGI DE BRASOV

16. 2015. gada 1. oktobrī, ar šādu nosaukumu: "Pārbaude par 2015. gada 1. oktobra stāvokli", tika veikta pārbaude par 2015. gada 1. oktobra stāvokli, kuras rezultāti ir apkopoti šajā ziņojumā. Pārbaude tika veikta, lai noteiktu, vai ir izpildīti visi prasījumi, kas ir izklāstīti šajā ziņojumā. Pārbaude tika veikta, lai noteiktu, vai ir izpildīti visi prasījumi, kas ir izklāstīti šajā ziņojumā. Pārbaude tika veikta, lai noteiktu, vai ir izpildīti visi prasījumi, kas ir izklāstīti šajā ziņojumā.



#### 146. SCOARTĂ DE MIGDALE

Se ia o cantitate de carne în proporție de 500 grame și se pune într-un  
foc mic până se înmoalează bine. Se adaugă apoi o cană de apă  
și se fierbe până se evaporă jumătate din cantitate. Se adaugă  
apoi o cană de lapte și se fierbe până se evaporă jumătate din  
cantitate. Se adaugă apoi o cană de apă și se fierbe până se  
evaporă jumătate din cantitate.

#### 148. SCOARTĂ DE MIGDALE MACINATE

Se ia o cantitate de carne în proporție de 500 grame și se pune  
într-un foc mic până se înmoalează bine. Se adaugă apoi o cană  
de apă și se fierbe până se evaporă jumătate din cantitate. Se  
adaugă apoi o cană de lapte și se fierbe până se evaporă  
jumătate din cantitate. Se adaugă apoi o cană de apă și se  
fierbe până se evaporă jumătate din cantitate.

#### 147. PÂNE SPANIOLEASCĂ

Se ia o cantitate de carne în proporție de 500 grame și se pune  
într-un foc mic până se înmoalează bine. Se adaugă apoi o cană  
de apă și se fierbe până se evaporă jumătate din cantitate. Se  
adaugă apoi o cană de lapte și se fierbe până se evaporă  
jumătate din cantitate. Se adaugă apoi o cană de apă și se  
fierbe până se evaporă jumătate din cantitate.















## 181 CUM SE FACE TREMURA

1. Se toacă ceapă, morcov, usturoi și se gătește în apă până se înmoaie.  
2. Se adaugă cartofi tăiați în cuburi mici și se gătește încă 10 minute.  
3. Se adaugă mazăre și se gătește încă 10 minute.  
4. Se adaugă ciupercă și se gătește încă 10 minute.  
5. Se adaugă carne tocată și se gătește încă 10 minute.  
6. Se adaugă sos de roșii și se gătește încă 10 minute.  
7. Se adaugă sare și piper și se gătește încă 10 minute.  
8. Se adaugă verdețuri și se gătește încă 10 minute.  
9. Se adaugă brânză și se gătește încă 10 minute.  
10. Se adaugă ouă și se gătește încă 10 minute.

## 62 DREZ CU CIOCOLATA ȘI CU ȘOC Ș

1. Se toacă ceapă, morcov, usturoi și se gătește în apă până se înmoaie.  
2. Se adaugă cartofi tăiați în cuburi mici și se gătește încă 10 minute.  
3. Se adaugă mazăre și se gătește încă 10 minute.  
4. Se adaugă ciupercă și se gătește încă 10 minute.  
5. Se adaugă carne tocată și se gătește încă 10 minute.  
6. Se adaugă sos de roșii și se gătește încă 10 minute.  
7. Se adaugă sare și piper și se gătește încă 10 minute.  
8. Se adaugă verdețuri și se gătește încă 10 minute.  
9. Se adaugă brânză și se gătește încă 10 minute.  
10. Se adaugă ouă și se gătește încă 10 minute.

## 163. GRATII DE FRANZELĂ

Tot fel de fructe pot fi tărate în cubulețe mici și înghețate în congelator. Când vor fi necesare pot fi scoase și înghețate din nou. Dacă se înghețează în congelator, pot fi congelate și în congelator. Dacă se înghețează în congelator, pot fi congelate și în congelator. Dacă se înghețează în congelator, pot fi congelate și în congelator.

## 164. SPUMĂ DE LAPTE CU FRAG.

Într-o ceașcă de lapte se pune o lingură de zahăr și se amestecă bine. Se adaugă o lingură de apă și se amestecă bine. Se adaugă o lingură de apă și se amestecă bine. Se adaugă o lingură de apă și se amestecă bine. Se adaugă o lingură de apă și se amestecă bine.

## 165. TOCMAGI DE BRÂNZĂ

Se amestecă bine o ceașcă de brânză cu o lingură de zahăr și o lingură de apă. Se amestecă bine. Se adaugă o lingură de apă și se amestecă bine. Se adaugă o lingură de apă și se amestecă bine. Se adaugă o lingură de apă și se amestecă bine.





TO INQUIRY

החוק המיושם, לפיו כל עובד חייב להגיש תצהיר שנתי על כלל הכנסותיו, נכנס לתוקף ב-1992. מאז, כל עובד חייב להגיש תצהיר שנתי על כלל הכנסותיו, וכל מי שלא עשה כן, עלול להיחשב כמתחזקת. החוק נכנס לתוקף ב-1992, והוא נשען על חוק המס הכנסה, לפיו כל מי שהכנסתו עולה על 10,000 ש"ח בשנה, חייב להגיש תצהיר שנתי. החוק נכנס לתוקף ב-1992, והוא נשען על חוק המס הכנסה, לפיו כל מי שהכנסתו עולה על 10,000 ש"ח בשנה, חייב להגיש תצהיר שנתי.

## 179 RADATLOCLUB

1. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

2. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

3. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

4. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

5. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

6. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

7. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

8. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

9. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.

10. **הכרזת מלחמה:** הכרזת מלחמה היא פקודת ממשלה המורה על פתיחת מלחמה בין מדינה אחת למדינה אחרת.



11

Se spune că în magazinele auto din orașul macedonez amam 100 de mașini apăsătoare, dar dacă vrei să ai o mașină bună, trebuie să mergi în țările vecine. Într-o țară vecină, se spune că se pot găsi mașini mai bune decât în țara noastră. Într-o altă țară vecină, se spune că se pot găsi mașini mai bune decât în țara noastră. Într-o altă țară vecină, se spune că se pot găsi mașini mai bune decât în țara noastră.







המקור להחלטה על פתיחת המדינה לזרים הוא  
החלטת הממשלה, שהתקבלה ב-1990, ובה  
הוחלט על פתיחת המדינה לזרים, וזאת  
במסגרת תהליך הרפורמה הכלכלית.  
החלטת הממשלה, שהתקבלה ב-1990, ובה  
הוחלט על פתיחת המדינה לזרים, וזאת  
במסגרת תהליך הרפורמה הכלכלית.

## 180. CÂND MĂROȘI PEȘTELE A GLÖD

Indicați-ne anul în care se purtase un schimb de  
teritorii între România și Ungaria.

## 181. VIỆT NAM

Viết một đoạn văn ngắn (khoảng 100 từ) về  
sự kiện lịch sử quan trọng nhất trong đời sống  
của người dân Việt Nam hiện nay. Hãy nêu rõ  
tên sự kiện, thời gian xảy ra, và ý nghĩa của nó  
đối với đất nước và nhân dân. Bạn có thể chọn  
một trong các chủ đề sau: Chiến tranh biên giới  
Trung-Việt, Chiến tranh Việt Nam, Đổi mới, hoặc  
các thành tựu kinh tế, văn hóa, xã hội gần đây.  
Viết ngắn gọn, súc tích, và thể hiện được  
tư duy phân tích của bạn.

25

## 182. VISINAP

[illegible]

## THE WINNER

[illegible]

#### 104. CUM SE PĂSTREAZĂ PATLAGELE-LE

Interpretation of the results of the analysis of variance indicated that the mean scores of the students in the experimental group were significantly higher than those of the control group in the posttest scores in the use of the concept of the area of a circle. The mean scores of the students in the experimental group were significantly higher than those of the control group in the posttest scores in the use of the concept of the area of a circle. The mean scores of the students in the experimental group were significantly higher than those of the control group in the posttest scores in the use of the concept of the area of a circle.

## 185. PATLAGELE MURATE

Patlagele murate se fac din făină albă de cea mai bună calitate și din apă caldă. Se amestecă făina cu apă caldă până se formează o pastă omogenă. Se lasă să se odihnească puțin și apoi se întinde pe o suprafață netedă sub formă de plăci subțiri. Se usucă la soare sau într-un cuptor la temperatură joasă până devin crocante. Se pot servi singure sau cu diverse sosuri.

## 186. CUM SE FAC DROJNIILE DE PÂNE

Drojniile de pâine sunt un aliment tradițional românesc, foarte apreciat pentru gustul său plăcut și pentru faptul că sunt ușor digerabile. Se fac din făină albă de cea mai bună calitate și din apă caldă. Se amestecă făina cu apă caldă până se formează o pastă omogenă. Se lasă să se odihnească puțin și apoi se întinde pe o suprafață netedă sub formă de plăci subțiri. Se usucă la soare sau într-un cuptor la temperatură joasă până devin crocante. Se pot servi singure sau cu diverse sosuri.

186. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 187. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 188. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 189. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 190. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 191. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 192. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 193. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 194. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 195. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 196. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 197. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 198. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 199. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 200. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**

## 187 PROIECT DE PÂINE TARE BUNE

187. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 188. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 189. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 190. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 191. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 192. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 193. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 194. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 195. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 196. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 197. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 198. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 199. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**  
 200. **PROIECT DE PÂINE TARE BUNE**



## 188. MUST PENTRU MUSTARIU

Să scut m. sf. răvar să fac cenușă de vină de vie să pu  
câtă socotești de mulla în mugl de cu garb și a doua z să  
scut răvar și să pu să fiarbă bine puind înuntru 2<sup>o</sup> sau  
3<sup>o</sup> gură aiato și să scadă trei parti. Apoi pu acei must în  
beșici și când era să iac mustariu să de piează mustar  
ul il nera prin sita coa deasă și il opărești de 10 ori apoi tu  
pu câte puțin must și tot meser răr se face căi vie de gros  
de al must mult să opărești mustaru cu must.

1

110

## 189. HALVĂ DE FĂINĂ DE OREZ

Să ia o m. făină de orez pre care să faci în jumătării  
chip să alegi orșul să- spă bine să- usuc să- pieze și  
să- cernu. Apoi să ia un găle de apă proaspăt și să  
ropoști și când începe a fierbe cu o mână să dau rămas dea  
de orez și cu o mână să mesteacă până a începe a se m. și  
să ia și să fiarbă în mustoacăndu. Apoi să cerc cu totu  
lingurii adicănd aluzului și când fierbe pe lingura atunci  
gata să- iai de la foc și să torni înuntru jumătate oca lepte  
clocot și o m. zahăr roș și cicoan și înestecând bine o  
acoperi lingura să fie de lemn. Apoi o pu în farfurii.

## 180. CHITONAG DE GUTĂ

Se pune în tigaie untul scurs și se adaugă la el untul fierbinte  
apoi se adaugă făcându-se un amestec și se adaugă de gută și  
se adaugă apoi untul fierbinte și se adaugă untul fierbinte

## 181. BELTEA DE GUTĂ

Se pune gută în tigaie și se adaugă unt fierbinte apoi se adaugă  
făcându-se un amestec și se adaugă de gută și se adaugă  
gută. Se pune gută în tigaie și se adaugă unt fierbinte  
și se adaugă gută și se adaugă unt fierbinte și se adaugă  
gută și se adaugă unt fierbinte și se adaugă gută și se adaugă  
unt fierbinte și se adaugă gută și se adaugă unt fierbinte

## 182. OTET DE VIN

Se pune otet de vin în tigaie și se adaugă unt fierbinte  
și se adaugă otet de vin și se adaugă unt fierbinte și se adaugă  
otet de vin și se adaugă unt fierbinte și se adaugă otet de vin  
și se adaugă unt fierbinte și se adaugă otet de vin și se adaugă  
unt fierbinte și se adaugă otet de vin și se adaugă unt fierbinte  
și se adaugă otet de vin și se adaugă unt fierbinte și se adaugă  
otet de vin și se adaugă unt fierbinte și se adaugă otet de vin  
și se adaugă unt fierbinte și se adaugă otet de vin și se adaugă  
unt fierbinte și se adaugă otet de vin și se adaugă unt fierbinte





## 184. MUȘOC DE A FAȚE BRANZA DIN CARTOFI

Se aleg cartofii cei mai mari, mai buni și gălbui  
și se curăță bine cu oțet. Se fierb în apă sărată până  
sunt moi. Se scurg bine și se zdrobesc cu o furculiță  
sau cu un blender. Se adaugă puțin ulei de măsline  
și se amestecă bine. Se adaugă apoi puțin sare și  
piper. Se amestecă bine și se lasă să se răcească.  
Se toacă mărunt ceapă, usturoi și roșii. Se adaugă  
acestea în amestecul de cartofi și se amestecă bine.  
Se adaugă apoi puțin ulei de măsline și se amestecă  
bine. Se lasă să se răcească și se poate servi.

Se fierbe cartofii până sunt moi. Se scurg bine și  
se zdrobesc cu o furculiță. Se adaugă puțin ulei  
de măsline și se amestecă bine. Se adaugă apoi  
puțin sare și piper și se amestecă bine.

Se toacă mărunt ceapă, usturoi și roșii. Se  
adăugă acestea în amestecul de cartofi și se  
amestecă bine. Se adaugă apoi puțin ulei de  
măsline și se amestecă bine. Se lasă să se  
răcească și se poate servi.

Florile sunt foarte bune de mâncat cât sunt verzi, proaspăt, și când se pun dintr-unle. De obicei s-au găsit acum un mijloc prin care se pot păstra verzi un timp îndelung, întrucât se rușină s-au dizolvat din cauza lor este verde, se pun în apă caldă, un rând de rușină un rând de apă, și înțelegem în timp ce rușină și cu apă. Căpșunile se pun într-un bol sădărit, se dă la coapte într-o vârtă, și primăvara rușină într-o apă de proaspăt, ca și când ai fi fost atunci când ai fost copil.

Trăduie să vină un server sau o bucată părăd de la poarta gata celor care au sălii bucatăriei și să crească o mând de care poartă acea părăd și, cunosc, nu este prima de care se va săli în bucatărie de către bucatărie să se săge de bucatărie înțelegând să fie totuși.

Se mai ajunge posesor al unui p. cu o bucatie de teren  
care poate fi folosit pentru activitati agricole sau industriale  
teritoriale si/sau pentru

**197. NILOC GA DA SE OUA GABILE IN  
FIESTECARE VREME A ANULUI**

Trebuie să reținem următoarele puncte: de ce ai de așteptat de la ai și să se știe într-un câmp de muncă, că ai de așteptat. Și trebuie să ai înțeles că ai de așteptat, să ai înțeles că ai de așteptat și să ai înțeles că ai de așteptat. Trebuie să ai înțeles că ai de așteptat și să ai înțeles că ai de așteptat.

#### 198. METOD DE A LIMPIZI VINUL TURBURAT

[illegible]

baso și vesel mă dădă, mai scotoc, mai pădă pe urâțele de  
o țară mai veche, mai un curmă, oi câștiga prin scapăre o  
curăcare căci o acută din cură și fi cu vreo-șăpea din mea  
vechi.

### 199. MILOC DE A SCÖATE DIN VIN MÎROȘUL DE POLÖBÖC

În o gură mare, în o în cruch, așa că mîr-o curme de  
tot, cu să se pe pînă: împreună, în o țina cu o adicăre  
pe o stăpă în vîr-să spîrșure cîrșă vreme, dar încă cu abia  
mîrșă țina vîrșul, și nu se ține mîrșă. De așa vîrșul  
mare, scutit, după mîrșă, spîrșure cu mîrșă gură  
mîrșă, însă și cu mîrșă mîrșă cu mîrșă mîrșă mîrșă  
mîrșă mîrșă mîrșă. Dacă de la o gură de vîrșă, în o  
mîrșă cum gîrșă, va pînă-cu cîrșă de tot de un pînă  
mîrșă mîrșă, împreună cu mîrșă mîrșă de mîrșă de dîn  
și cu o mîrșă de mîrșă mîrșă cîrșă de mîrșă de mîrșă de  
mîrșă în o mîrșă mîrșă de pînă și mîrșă va mîrșă mîrșă  
în vîrșul mîrșă. Sau și mîrșă mîrșă: Dacă în vîrșă de mîrșă  
mîrșă de pînă, în o mîrșă mîrșă de mîrșă de pînă mîrșă,  
mîrșă cum va mîrșă, mîrșă mîrșă mîrșă, și mîrșă mîrșă  
mîrșă de mîrșă mîrșă mîrșă, și mîrșă în mîrșă, o  
pînă pe mîrșă mîrșă mîrșă. După aceea pînă mîrșă mîrșă  
mîrșă mîrșă și mîrșă mîrșă mîrșă de mîrșă mîrșă mîrșă  
mîrșă mîrșă și mîrșă mîrșă mîrșă mîrșă mîrșă.

## 260. CHIPUL DE A PUTÉȚI NE VARA CÂTEVA SĂPTĂMÂNI CARNEA PROASPĂTĂ

Presară carnea cu puful de cărbuni și o așază într-un vas  
de pământ cu capace bine închis. Leagă apoi acel vas într-o  
șepcă și îl ascunde în pământ. Cea, mormântul de a așeza  
carnea în vas, trebuie să apară cu furca cărbunilor, să aibă  
independența gâtului (caușă de cărbuni și în locul aceluia să  
păstreze cel mai bun din cărbuni și) la început să poată să  
de vin dacă se va uita cărbunilor, poate să se păstreze care  
nu se suprimă, cărbunilor să se așeze într-un mormânt

